



CHÂTEAU MORILLON



NOTES DE DÉGUSTATION

D'un joli rose bonbon, c'est un rosé de plaisir immédiat et Gourmand. Il révèle un jus équilibré, fruité et frais avec une finale sur le zeste, très subtile.

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

Le Château Morillon cultive 20 hectares de vignoble certifié bio depuis 2007 (conversion en 2004) et demeter depuis le millésime 2022. Les cépages cultivés sont le merlot, le cabernet-sauvignon, le cabernet franc et depuis quelques années est replanté du malbec et du marselan, cépages qui apprécient le terroir local.

Rosé Givré

APPELLATION	Vin de France
SURFACE PLANTÉE	0.50 ha
ASSEMBLAGE TYPE	Merlot 70% et Malbec 30%

VIGNES

Les sols sablonneux-limoneux, orientés Nord Sud, permettent un ensoleillement optimal pour la grappe.

LES VENDANGES

Les vendanges mécaniques sont pratiquées la nuit afin de préserver la fraîcheur.

ŒNOLOGUE	Xavier Grassies
-----------------	-----------------

VINIFICATION

Pressurage direct et débouillage à froid.

ÉLEVAGE	Sur lie fine
----------------	--------------

PRODUCTION	800 bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	11,5% vol
OBTURATEUR	Bouchon liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 bouteilles

EAN	3760138788320
------------	---------------